

AUTORIZACIÓN DEL VINAGRE TAMPONADO COMO CONSERVANTE ALIMENTARIO (E-267)

El pasado mes de septiembre la Comisión Europea autorizó el uso de vinagre tamponado como aditivo alimentario asignándole el número E-267 de la lista de aditivos alimentarios. Mediante la publicación del [Reglamento \(UE\) 2023/2086 de la Comisión de 28 de septiembre de 2023](#) por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión en lo que concierne al uso del vinagre tamponado como conservador y corrector de la acidez.

A continuación os dejamos toda la información sobre la incorporación de este conservante alimentario a la lista de aditivos alimentarios:

¿Qué conservante alimentario es el vinagre tamponado?

El vinagre tamponado es un producto líquido o en polvo que se prepara añadiendo tampones al vinagre, según lo que indica el reglamento anteriormente citado.

Los tampones utilizados para su preparación son el hidróxido sódico/potásico (E-524 a E-525) y carbonato sódico/potásico (E-500 a E-501). El vinagre tamponado se ajusta a la norma europea EN 13188:2000 y tiene un origen exclusivamente agrícola (excepto madera/celulosa) por doble fermentación, alcohólica y acética. Los principales componentes del vinagre tamponado son el ácido acético y sus sales.

El vinagre tamponado se utilizaba hasta ahora como una alternativa *clean label* a otros conservadores o correctores de la acidez autorizados, en concreto para los mencionados anteriormente, ácido acético y sus sales, cuyos números son: E-260-263. Estos conservantes alimentarios se usan principalmente por su poder de protección frente a microorganismos gram-negativos, ya que este tipo de bacterias son las más difíciles de controlar. Entre ellas podemos encontrarnos con la mundialmente conocida *Salmonella* o con *E.coli*.

¿Cómo se incluye el vinagre tamponado en la lista de conservantes alimentarios?

El vinagre tamponado se incluye en la lista de conservantes alimentarios con el número E-267.

Según el [Reglamento \(UE\) 2023/2086 de la Comisión de 28 de septiembre de 2023](#) se modifican el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión en lo que concierne al uso del vinagre tamponado como conservador y corrector de la acidez.

Tras presentar una solicitud a la Comisión en marzo de 2021, se pidió la autorización del uso de vinagre tamponado como conservante y como corrector de la acidez en una gran variedad de categorías de alimentos. Entre estos alimentos se incluyen: Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004), ñoquis de patata, pastas alimenticias frescas y pre-cocidas, frutas y hortalizas en conserva, requesón, queso fresco, excepto los productos incluidos en la categoría 16.

Tras una evaluación de la seguridad del vinagre tamponado como aditivo alimentario para los usos anteriormente mencionados, se llegó a la conclusión de que no existe ningún problema de seguridad para el uso del vinagre tamponado a los niveles máximos de uso propuestos en la norma. El estudio correspondiente lo llevó a cabo la [Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria \(EFSA\)](#).

¿Qué conservantes naturales para alimentos existen como alternativa al vinagre tamponado?

Actualmente los conservantes naturales para alimentos que existen como alternativa al vinagre tamponado (E-267) y que sean *clean label*, son extractos vegetales. Sin embargo la efectividad de estos conservantes alimentarios no es tan alta como la del vinagre tamponado.

El vinagre tamponado se usaba hasta la fecha como alternativa eficaz a otros conservadores o correctores de la acidez autorizados, en particular el ácido acético y sus sales (E 260-263). Al no tener hasta este momento un número E asignado, se declaraba como aroma natural o como vinagre tamponado. Estos conservantes destacan por ser muy eficaces frente a bacterias gram-negativas, cuyo problema radica en la pared celular que las recubre y las hace más resistentes a los conservantes. Actualmente los extractos naturales de especias o vegetales no consiguen igualar esa eficacia.

¿Qué conservantes alimentarios *clean label* ofrece Amerex?

En Amerex somos expertos en conservantes alimentarios *clean label* y disponemos de una gran gama de productos con distintas funcionalidades, desde acción protectora frente a patógenos a eliminación de aditivos químicos.

Para ello contamos con conservantes que combinan distintas tecnologías. Nuestra experiencia se basa en el uso de la [fermentación protectora](#). Esta tecnología microbiana es totalmente natural y *clean label*. Dentro de esta categoría encontramos productos como la [gama Biamex](#), que abarcan un amplio grado de acción.

Contamos también de productos que combinan la fermentación protectora con aditivos químicos o el anteriormente mencionado vinagre tamponado (E-267). Entre los conservantes alimentarios que incluyen vinagre tamponado destacan los productos **Safemix AV** o **Biamex Aroma Global**. Son altamente eficaces frente a bacterias como *E.coli* o *enterobacterias*, además la baja dosis

recomendada (entre 0,1%-10%) favorece una organoléptica natural y casera, evitando sabores desagradables como provocan dosis elevadas del vinagre tamponado usado en solitario.

Entre los productos de Amerex que usan la sinergia entre fermentación protectora y aditivo químico, destaca también: Fermitrat FS. Esta solución utiliza una combinación de cepas de microorganismos junto con la tecnología del ácido acético para [maximizar la protección de los alimentos frente a bacterias Gram-negativas como las enterobacterias en general](#), así como frente a microorganismos patógenos como *Salmonella* y *E. coli*, que son una preocupación común en la industria alimentaria debido a los riesgos asociados con la seguridad alimentaria y la calidad de los productos.

Estas cepas de microorganismos actúan en sinergia con el ácido acético o vinagre tamponado potenciando sus propiedades antimicrobianas, sin alterar negativamente el sabor, aroma ni textura de los alimentos.

Si buscas mejorar la calidad de tus alimentos asegurando una conservación y organoléptica óptima, ¡no dudes en contactarnos! Disponemos de distintas gamas de productos para adecuarnos a cada necesidad específica de nuestros clientes.

imasd@amerexingredientes.com

Teléfono: +34 91 845 42 14

¡Hasta la próXima!